SNI 01-2719-1992

Standar Nasional Indonesia

Cumi-cumi kering

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

an, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian lab
persyaratan mutu dan analisis yang mencakup : mutu p
contoh dan analisis.

3. Diskripsi

Cumi-cumi kering adalah suatu produk olahan cumi-cumi
dengan mengalami perlakuan sebagai berikut : penyianga
garaman atau tidak, pengeringan, pengepakan dan penyimpa

4. Klasifikasi

Jenis olahan cumi-cumi kering adalah utuh dan disiangi m
1 (satu) tingkatan mutu.

5. Persyaratan

5.1. Bahan baku cumi-cumi kering harus memenuhi persya
kesehatan, sesuai dengan SPI–KAN–01–1982.

5.2. Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus
komposisi dan sifat khas cumi-cumi kering, jenis da
syaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan R.I.

5.3. Teknik.sanitasi dan hygiene
Produk cumi-cumi kering harus ditangani, diolah, dike
kan pada tempat. cara dan alat-alat yang hygiene
KAN–SPP–1981.

*) — bila diperlukan

5.5. Pengemasan

a. Bahan pengemas yang diperlukan harus memiliki
melindungi produk dari kontaminasi luar.

b. Berat per satuan produk harus sesuai dengan label

6. Pengambilan Contoh dan Analisis

6.1. Pengambilan contoh, sesuai dengan petunjuk yang
1976.

6.2. Analisis

Analisis ditetapkan sebagai berikut :

Karakteristik
a. Organoleptik
b. Mikrobiologi
— TPC
— *Escherichia coli*
— *Salmonella*
— *Staphylococcus aureus*
— *Vibrio cholera*
— Jamur
c. K i m i a
— Air
— Abu total
— Garam
— Abu tak larut dalam asam